

## 餐飲服務設施指南 在全州範圍復工期間

州政府的恢復業務運營框架「Ad Astra：堪薩斯復工計劃」為全州業務恢復運營提供了指南。截至 2020 年 5 月 26 日星期二，根據一項在全州範圍內實施的行政命令，這些規定將不再強制執行，而是**僅作為**針對堪薩斯州的個人和企業**建議**予以保留。堪薩斯州衛生與環境部（KDHE）制訂的全州範圍內與旅行有關的隔離規定仍然有效。

請務必注意，**地方政府保留實施嚴格限制命令或規定的權力**。每個企業都必須瞭解地方政府可能發佈的任何其他限制。

### 建議（但不是州政府的要求）餐廳和其他餐飲服務設施繼續：

- 在消費者（個人或團體）之間保持至少六呎間距。餐廳和餐飲設施可以考慮使用足以防止病毒在就座的堂食顧客之間或就座的堂食顧客群體之間傳播的物理屏障。
- 遵循基本的**清潔和公共衛生行為方式**。企業應遵循行業特定的準則和最佳實踐指南（見下文）。
- 避免在同一地點存在大群體而且無法始終保持 6 呎間距的情況，除非是偶爾或偶然的近距離瞬間。這並不限制企業的總人數限額，而是要求企業限制無法保持一致的物理距離的區域和情形，例如門廳、前臺、休息室、結帳區等。

### 禁止自助餐、沙拉吧和自助飲料機的規定是否仍然有效？

- 有關自助食品和飲料的任何規則將由當地衛生部門制定。請諮詢您當地的政府部門，以確定您所在地區是否允許自助食品和飲料。

### 餐廳在復工時需要執行哪種清潔工作？

- 如果您的企業在此期間未對公眾開放，則建議在復工之前清潔和消毒整個設施，包括所有桌子和櫃檯表面、門和洗手間。
- 有關 COVID-19 爆發期間清潔和消毒的更詳盡指南，請參閱 KDHE 關於[清潔和消毒您的企業/設施](#)的文檔。
- 與往常一樣，對設施、設備和器具的清潔和消毒應遵循 KDA 的[注重食品安全](#)小冊子中「安全和清潔」部分的指南。

- 可以從美國食品與藥物管理局的文件在 [COVID-19 大流行期間零售食品店、餐廳和外賣/外送服務的最佳做法](#)和全美餐廳協會的 [COVID-19 復工指南：餐飲業指南](#)中找到其他指導意見。

## 餐廳應該如何監控員工是否有潛在疾病？

請繼續遵循 KDHE 對生病員工的應對指南：

- 積極鼓勵患病的員工留在家里。建議有急性呼吸道疾病症狀的員工待在家里，直到他們不再發燒，而且至少在 72 小時內沒有任何其他症狀，並且自從第一次出現症狀以來已經過至少七天。
- 員工如果生病，應通知其主管並留在家里。
- 如果員工上班後出現急性呼吸道疾病症狀或在當天生病，則應與其他員工隔離開並立即送回家。
- 強調全體員工應遵循呼吸禮儀並養成手部衛生習慣
- 在洗手池提供肥皂和水，在工作場所的適當位置提供酒精洗手液。
- 有關更全面的指導說明，請參閱 KDHE 關於 [企業和雇主應對 2019 冠狀病毒疾病指南](#)的文件。
- 與往常一樣，請考慮 KDA 的 [注重食品安全](#) 小冊子中有關生病食品工人的指南。

## 餐廳能夠如何實現所建議的保持社交距離和聚會的限制？（有些縣可能有對餐廳的要求。）

- 確保顧客座位區間距至少六呎（餐桌、吧凳等）如果餐桌/座位區有物理屏障隔開，足以防止病毒在就座的堂食顧客之間或就座的堂食顧客群體之間傳播，則可以代替六呎間距的要求。
- 室外座位區應該遵守相同的社交距離要求。
- 避免接待大群體。
- 請考慮員工的工作空間並制定計劃以保持員工之間的距離。
- 制定計劃以保持在餐廳和/或其他共用空間的等候就餐的顧客之間的間距。
- 鼓勵在任何排隊的人之間保持六呎的距離：付賬、等待外賣食品、洗手間等。

## 其他資源

- 有關堪薩斯州應對 COVID-19 的最新資訊以及註冊更新，請查詢堪薩斯州的 COVID-19 資源中心，網址是 [www.covid.ks.gov](http://www.covid.ks.gov)。
- 有關堪薩斯州食品安全的更多資訊，請諮詢堪薩斯州農業部的食品安全和旅館計劃：[www.agriculture.ks.gov/FSL](http://www.agriculture.ks.gov/FSL)。
- 美國食品與藥物管理局在其網站上提供了其他指南：[COVID-19 大流行期間零售食品商店、餐廳和食品外賣/外送服務的最佳做法](#)。
- 全美餐飲業協會在其網站上提供了其他指南：[COVID-19 復工指南：餐飲業指南](#)。